



白下糖を
使った

蒸しカステラ シンガポール風



難易度 ★★★★★

材料（20個分）

【A】薄力粉	100g
ベーキングパウダー	9g
重曹（食用）	1g
【B】白下糖	95g
無塩バター	23g
【C】牛乳	75ml
練乳	30g
全卵（溶きほぐしたもの）	120g
カスタードパウダー	10g

底部の直径約3cmのアルミカップ…………… 20個

作り方

- ①【A】の材料を目の細かな網等でふるいにかける。
- ②【B】の白下糖とバターを合わせて湯煎にかけて溶かし、粗熱を取る。
- ③【C】の牛乳・練乳・全卵を合わせて混ぜたものを、カスタードパウダーに少量ずつ加えながら全体を混ぜ、②と混ぜ合わせる。
- ④①に③を少しずつ加えながらよく混ぜ、全部が混ざったらラップをして15分程置く。
- ⑤アルミカップ20個に均等に注ぎ、蒸し器で約8分蒸して出来上がり。

おすすめPOINT

やや材料の種類は多めですが、本格的な中華点心です。
白下糖の色合いや風味がしっかりと感じられます。
冷めても美味しいからおやつにどうぞ。



さぬき市マスコットキャラクター「さっちゃん」



さぬき市のホームページ
からもご覧になれます！

レシピ共同考案

あひぶきエンタープライズ